3195

1.2.a

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis **DOSSIER PEDAGOGIQUE** **UNITE DE FORMATION**

1. La présente demande émane du réseau :

O (1) Communauté française
O (1) Provincial et communal
O (1) Libre confessionnel
● (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : M. Yves DECHEVEZ

Date : 10 OCT. 2001

Signature :

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)
BASES DE RESTAURATION : NIVEAU 2 (convention)

CODE DE L'U.F. (3)	4111/12/0/11/Y1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4)	401

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° **1** de 1 page

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° **2** de 1 page

5. Classement de l'unité de formation :
O (1) Enseignement secondaire de ● (1) transition O (1) qualification
:
du degré : ● (1) inférieur O (1) supérieur

O (1) Enseignement supérieur de type court O (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	O	Technique	O
Economique	O	Economique	O
Paramédical	O	Paramédical	O
Social	O	Social	O
Pédagogique	O	Pédagogique	O
Agricole	O	Agricole	O
Maritime	O	Maritime	O

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : O (1) oui ● (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° **3** de 1 page

8. Programme du (des) cours : Repris en annexe n° **4** de 2 pages

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° **5** de 1 page

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° **6** de 1 page

(1) Cocher la mention utile
(2) A compléter
(3) Réservé à l'administration
(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection au 01.03.98

D 8 BIS/UF :

10 OCT. 2001

Code de l'unité de formation : (3) 4111/12/U/11/Y1	Code du domaine de formation : (4) 401

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum : 120 périodes

1. Dénomination du (des) cours (2)	Classement du(des) cours (2) (5)	Code U (2) (6)	Nombre de périodes (2)
Travaux pratiques et méthodes de travail	PP	L	72
Hygiène et sécurité	CT	B	08
Technologie cuisine	CT	B	16
2. Part d'autonomie	XXXXXXXX	P	24
		Total des périodes	120

12. Réservé au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

16/12/01 lu et cté R. Vielwerth

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : ..... Signature :

A. COLLINET
ADM. PEDAG.
10. 01. 2002

(2) A compléter
(3) Réservé à l'administration
(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection
(5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(6) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'administration)

D 8 BIS/UF : au 01.03.98

10 OCT. 2001

Doc 8 bis

BASES DE RESTAURATION : NIVEAU 2 (convention)

Enseignement secondaire inférieur de transition

Annexe 1

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1. Finalités générales

Comme le précise l'article 7 du décret du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, les finalités principales de celui-ci sont de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels

2. Finalités particulières

A l'issue de l'UF, l'apprenant, justiciable en préventive, doit être capable :

- de mettre en œuvre les techniques de base de cuisine, dans un temps limité, pour réaliser des menus simples et équilibrés, sous la responsabilité du chef de cuisine ;
- de valoriser une expérience qui facilitera sa réinsertion dans la société civile lors de sa libération.

Doc 8 bis

BASES DE RESTAURATION : NIVEAU 2 (convention)

Enseignement secondaire inférieur de transition

Annexe 2

1. Capacités préalables requises

- Réaliser des plats courants en respectant la présentation, le degré de cuisson et de l'assaisonnement demandés.
- travailler dans le respect des règles d'hygiène indispensables en service cuisine.
- identifier et entretenir le matériel de cuisine.

2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « Bases de restauration : NIVEAU 1 (convention) » délivrée par l'enseignement de promotion sociale.

10 OCT. 2001

Doc 8 bis

BASES DE RESTAURATION : NIVEAU 2 (convention)

Enseignement secondaire inférieur de transition

Annexe 3

Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement

Il n'existe pas de recommandation particulière pour la constitution des groupes ou le regroupement.

10 OCT. 2001

Doc 8 bis

BASES DE RESTAURATION : NIVEAU 2 (convention)

Enseignement secondaire inférieur de transition

Annexe 4

Programme des cours

Au cours de la formation, l'apprenant sera capable :

en travaux pratiques et méthodes de travail,

- de découper et de blanchir des couennes de porc ;
- de brûler des ½ oignons ;
- de conserver les denrées hachées et concassées de manière adéquate ;
- de peler un poivron (à vif ou brûler) ;
- de peler à vif les agrumes ;
- de couper en bâtonnets et en paysanne ;
- d'escaloper les champignons ;
- de découper et de blanchir les lardons ;
- de tailler les légumes à l'aide d'une mandoline ;
- de monter, démonter, utiliser, nettoyer l'appareil ;
- de mettre en marinade à cru, à chaud (sélectionner selon destination) ;
- de préparer des marinades à l'huile (ex: carpaccio, graviax, tartare) ;
- de hacher de la viande à la machine ;
- de monter, démonter, utiliser, entretenir la machine à viande ;
- d'historier des fruits et des légumes ;
- de dépiauter et dépouiller le petit gibier à plumes et à poils ;
- de gratter, laver et ébarber les moules ;
- de décortiquer les crevettes ;
- de préparer de la mie de pain et de la chapelure et de paner ;
- d'utiliser les panures différentes en fonction de leur destination ;
- de tailler croûtes, croûtons, canapés ;
- de râper du fromage à pâte dure ;
- de refroidir un fonds, une fabrication ;
- de cuire à la grecque ;
- de monder des amandes et des pistaches ;
- de préparer des fonds bruns et blancs (fonds de veau, de volaille) avec fiche technique ;
- de réaliser de la pâte à frire (sans utilisation) ;
- de réaliser et utiliser la pâte levée liquide ;
- de lire une fiche technique ;

en hygiène et sécurité,

- d'acquérir les notions élémentaires relatives à l'hygiène professionnelle ;
- de définir les risques professionnels et les précautions à prendre lors de la préparation des repas (HACCP) ;

en technologie cuisine,

- d'identifier l'outillage et les ustensiles de cuisine se rapportant aux travaux pratiques suivant leur utilité propre et leur mode de fonctionnement ;
- d'utiliser correctement les termes du métier se rapportant aux travaux pratiques ;
- de distinguer et respecter les grades et fonctions du personnel de cuisine ;
- d'énoncer les règles d'équilibre alimentaire ;
- d'élaborer un menu composé de plats simples en respectant les règles d'équilibre alimentaire.

10 OCT. 2001

Doc 8 bis

BASES DE RESTAURATION : NIVEAU 2 (convention)

Enseignement secondaire inférieur de transition

Annexe 5

Fixation des capacités terminales

A l'issue de l'unité de formation, l'étudiant sera capable :

- de mettre en œuvre les techniques de base pour réaliser des plats simples en respectant de la présentation, le degré de cuisson et l'assaisonnement demandés ;
- de travailler dans le respect :
  - des règles d'hygiène et de sécurité indispensables en service cuisine,
  - de la déontologie propre à la profession (grades et fonctions) ;
- de reconnaître, identifier et entretenir le matériel de cuisine ;
- d'élaborer un menu équilibré composé de plats simples.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- créativité,
- soin et finesse dans la réalisation et la présentation.

Doc 8 bis

BASES DE RESTAURATION : NIVEAU 2 (convention)

Enseignement secondaire inférieur de transition

Annexe 6

Profil du charge de cours

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert sera une personne qui, par ses compétences et son charisme, sera à même d'apporter aux apprenants, détenus en préventive, un savoir, un savoir-faire ou un savoir-être particulier dans le domaine de la restauration.

De plus, il devra prouver une expérience professionnelle de trois ans au moins dans le domaine de la restauration.

10 OCT. 2001

SERVICE D'AIDE AUX JUSTICIABLES DE L'ARRONDISSEMENT JUDICIAIRE DE BRUXELLES II

Agréé par l'Exécutif de la Communauté française

Organisation de formations en milieu carcéral

Convention : « Le projet Berkendael » entre :

- *le Centre de formation professionnelle, ménagère et familiale des FPS de Bruxelles, représenté par Mme G. PEETERS, Secrétaire-trésorière ;*
- *la Prison de Forest, représentée par Monsieur PETIT, Directeur de la prison de Forest ;*
- *le Service Laïque d'Aide aux Justiciables, ASJ, agréé par l'Exécutif de la Communauté française représenté par Madame A Kalb, Présidente.*

Il est convenu que :

- Chacune des parties mette en œuvre les moyens humains et matériels nécessaires à la réalisation du projet. Une réunion de coordination entre le personnel ASJ, les professeurs et le personnel interne de la prison se tiendra une fois par mois ;

- L'école des FPS mette à disposition les formateurs, les périodes organiques ou FSE et l'encadrement pédagogique et administratif ;
  Les demandes de soutien social ou psychologique soumises aux professeurs ou relevées par eux doivent parvenir au service ASJ.
  Le service ASJ sera informé de tout changement relatif à l'organisation des cours.

- La Prison de Forest mette à disposition les locaux nécessaires au bon déroulement des cours, en assure l'entretien et la surveillance et y garantisse l'accès aux personnes mandatées par l'Ecole des FPS, par l'ASJ ou par la Communauté française (inspecteurs ou vérificateurs).
  Elle veillera également à l'entreposage éventuel du matériel didactique utilisé par les professeurs et les étudiantes.

- L'ASJ laïque assure l'interface entre l'école et la prison, établisse la liste des détenues motivées par les formations proposées, en collaboration avec le service social interne de la prison. Dans un second temps, la liste sera soumise aux responsables de la prison pour accord et collaboration.
  Il conseillera également le personnel de l'école sur les attitudes à adopter et offrira sa médiation en cas de conflit. A l'issue de chaque formation, le service organisera, avec les étudiantes, une évaluation qui sera communiquée à la direction de l'école des FPS.

Service Laïque d'Aide aux Justiciables – ASBL
Rue de Bordeaux –62A – 1060 BRUXELLES
Tél : 02/537.66.10 – 537.54.93 Fax : 537.12.22

10 OCT. 2001

Perspectives de collaborations sur base du recrutement organisé par l'équipe de l'ASJ et selon un horaire à convenir :

- un cours d' initiation à l'informatique : 10 périodes de 50 minutes
- un cours d'informatique - édition assistée par ordinateur - niveau élémentaire : 40 périodes de 50 minutes
- un cours de bases de restauration : 2X 120 périodes de 50 minutes
- un cours de français - langue étrangère - niveau élémentaire : 120 périodes de 50 minutes

Durée de la convention : avant le 31 décembre de chaque année, les trois soussignés établiront, de commun accord, le programme des formations envisagées l'année suivante.

Fait à Bruxelles, le 3 octobre 2001

Pour le Centre de formation des FPS de Bruxelles,

G. PEETERS
Secrétaire régionale des FPS-Bruxelles

Pour la Prison de Forest,

M. PETIT
Directeur de la prison de Forest

Pour l'ASJ

A KALB
Présidente

Service Laïque d'Aide aux Justiciables – ASBL
Rue de Bordeaux –62A – 1060 BRUXELLES
Tél : 02/537.66.10 – 537.54.93 – Fax : 537.12.22

10 OCT. 2001

Perspectives de collaborations sur base du recrutement organisé par l'équipe de l'ASJ et selon un horaire à convenir :

- un cours d' initiation à l'informatique : 10 périodes de 50 minutes
- un cours d'informatique – édition assistée par ordinateur – niveau élémentaire : 40 périodes de 50 minutes
- un cours de bases de restauration : 2X 120 périodes de 50 minutes
- un cours de français – langue étrangère – niveau élémentaire : 120 périodes de 50 minutes

Durée de la convention : avant le 31 décembre de chaque année, les trois soussignés établiront, de commun accord, le programme des formations envisagées l'année suivante.

Fait à Bruxelles, le 3 octobre 2001

Pour le Centre de formation des FPS de Bruxelles,

G. PEETERS
Secrétaire régionale des FPS-Bruxelles

Pour la Prison de Forest,

M. PETIT
Directeur de la prison de Forest

Pour l'ASJ

A KALB
Présidente

Service Laïque d'Aide aux Justiciables – ASBL
Rue de Bordeaux –62A – 1060 BRUXELLES
Tél : 02/537.66.10 – 537.54.93 – Fax : 537.12.22

10 OCT. 2001